



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇELLİ KREP

<https://migros.com.tr>

2 yumurta
1 su bardağı un
1 çay bardağı süt
Tuz
Miraz nar mavi yemiş reçel
Hindistancevizi

1. Yumurta, un, süt ve tuz bir kasede çırpılır.
2. Harcınız fazla katı olursa üzerine süt ekleyerek harcınızın kıvamını ayarlayabilirsiniz.
3. Krep tavaına 1 kepçe harçtan dökülür ve arkalı önlü pişirilir.
4. Kreplerin içine reçeller sürülerek üçgen şeklinde katlanıp servis edilir.

